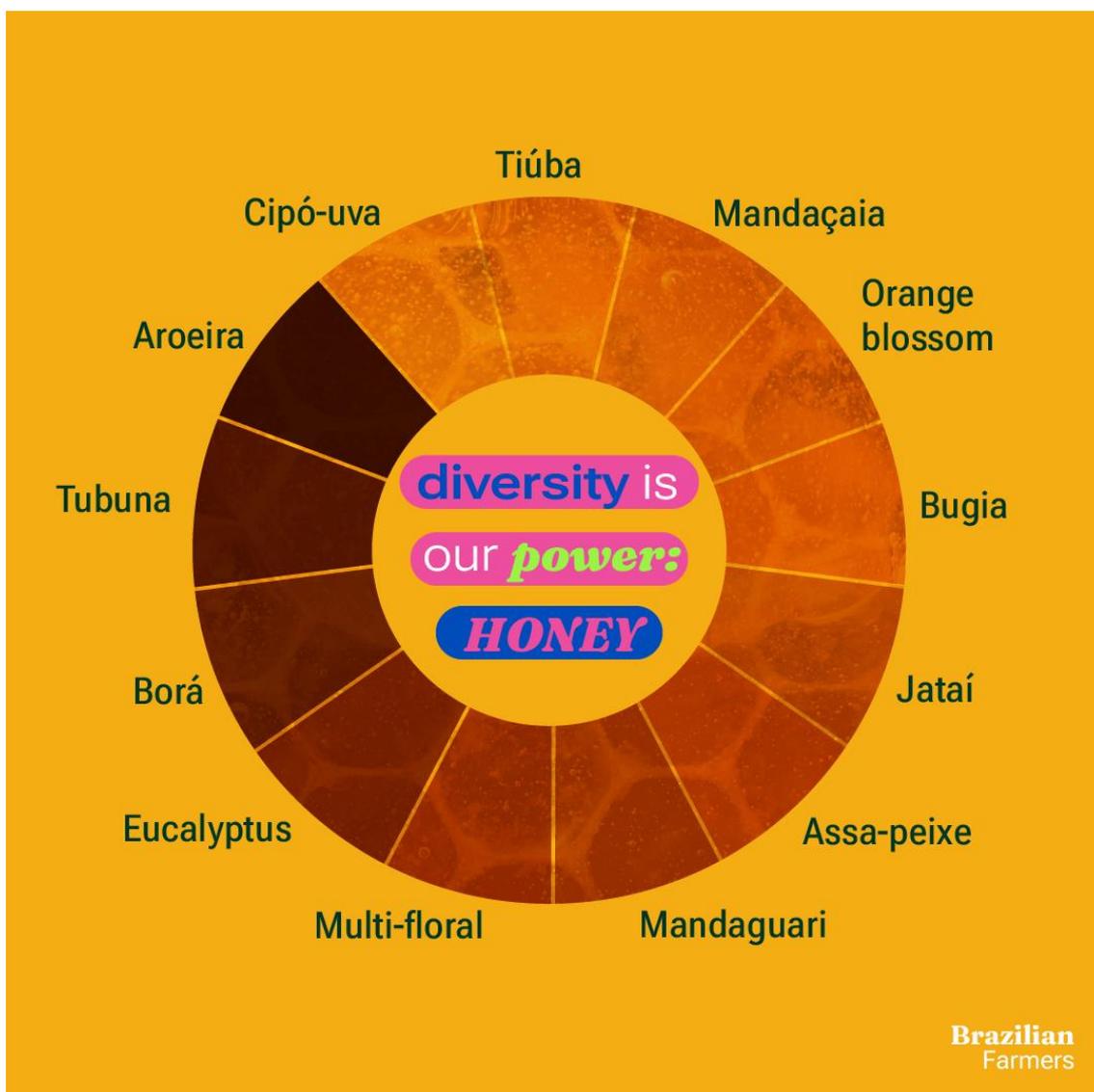


## 13 tipos de miel brasileña (y por qué deberías probarlos)



Brasil es un país lo suficientemente grande como para albergar diferentes biomas, climas y temperaturas. Este factor por sí solo podría explicar la diversidad en los alimentos que podemos producir. Pero cuando se trata de miel, hay más por descubrir.

Como forma organizada de extracción y producción de miel, la apicultura comenzó en Brasil con las colmenas traídas sistemáticamente por inmigrantes entre los siglos XIX y XX. Se expandió a partir de 1956, con el cruce de especies europeas y africanas, lo que resultó en la raza de abeja africanizada *Apis mellifera*.

Esta es la abeja que provee los tarros de miel más conocidos del país. La variedad de sabores, matices, texturas y aspectos medicinales proviene de las diferentes flores, siendo las más comunes las de eucalipto, naranja, cipó-uva, assa-peixe y aroeira.

**Eucalipto:** Miel relativamente oscura, rica en minerales, generalmente utilizada como expectorante. Producido principalmente en las regiones Sur y Sudeste de Brasil.

**Azahar:** Miel clara, llamativa por su típico aroma y su colorido. Producido principalmente en los estados de São Paulo y Minas Gerais.

Cipó-uva: Miel transparente, que suele agradar a los consumidores por su color, aroma y sabor floral. Producido principalmente en las áreas del bioma Cerrado en Minas Gerais.

Assa-peixe: Claro y translúcido, tiene un sabor ligero. Producido en las regiones norte, sureste y medio oeste.

Aroeira: Miel oscura, conocida por sus aspectos medicinales y popular en el estado de Minas Gerais.

Multifloral: Si la miel sí tiene una floración predominante, decimos que es multifloral, comercializada bajo el nombre de “silvestre” (silvestre). En estos casos, la miel tiene una mayor riqueza de sabores y está más relacionada con las plantas que florecen en esa región específica.

Más abejas, más miel

La diversidad de la miel brasileña no está sólo en las flores. Hoy, Brasil cuenta con 250 especies de abejas sin aguijón. Y varios de ellos producen miel comercializable. Respecto a estas abejas, las flores no influyen en el sabor del producto final. Conoce más sobre algunos de ellos:

Mandaçaia (*Melipona quadrifasciata*): Miel clara, a veces transparente. Tiene un sabor ligero con un toque cítrico. Producido principalmente en las regiones Sur y Sudeste de Brasil.

Jataí (*Tetragonisca angustula*): Miel ligera y ligeramente ácida, con notas amaderadas y textura fina. Se utiliza en la cultura popular por sus aspectos medicinales. Producido en todo Brasil.

Bugia (*Melipona mondury*): Miel ligera de sabor suave y delicados aromas florales. Producido principalmente en las regiones Sur y Sudeste.

Tiúba o Uruçu-cinzenta (*Melipona fasciculata*): Miel muy dulce y generalmente transparente, con intensos aromas florales. Producido principalmente en los estados de Maranhão y Pará.

Borá (*Tetragona clavipes*): Un tipo de miel peculiar y sofisticado. Se considera un manjar por su sabor ligeramente salado, que recuerda al queso. Es estupendo para condimentar ensaladas y combina muy bien con platos salados y carnes blancas, como el pescado y el pollo. Producido en todo Brasil.

Tubuna (*Scaptotrigona bipunctata*): Miel con aromas intensos y un sabor a veces agridulce. Es genial para condimentar ensaladas agridulces y quesos con sabores intensos. Producido en las regiones Sur y Sudeste.

Mandaguari (*Scaptotrigona depilis*): Una miel más viscosa con un ligero amargor, su color puede variar de casi transparente a ámbar oscuro. Al cristalizar se convierte en una pasta cremosa con un sabor increíble. Producido principalmente en las regiones Sur y Sudeste.

**Exportaciones de miel brasileña**

Los apicultores brasileños son predominantemente pequeños productores: tienen hasta 50 colmenas. Los pequeños y medianos empresarios rurales brasileños están cada vez más empoderados para exportar sus productos, que representan el 60,2% de la producción nacional.

En 2020, Brasil produjo un volumen total de 51,5 toneladas de miel, con una producción estimada en R\$ 115,5 millones. En 2021, la rentabilidad de los ingresos por exportaciones de miel aumentó un 76% respecto al año anterior, al pasar de US\$ 98,5 millones a US\$ 163 millones. En términos de volumen, Brasil comercializó casi 47 mil toneladas de miel, con un crecimiento del 6%. El principal destino de exportación de la miel fue Estados Unidos, con cerca del 70% del volumen total comercializado. Los estados brasileños que más exportaron fueron Piauí y Santa Catarina.

Puede encontrar algunas variedades de miel y otros productos apícolas brasileños listos para la importación visitando nuestra vitrina virtual en Agro.br. La plataforma incluye contacto directo con los productores, así como información sobre sus productos y fincas.

Texto original – Brazilian farmers: <https://brazilianfarmers.com/discover/13-types-of-brazilian-honey-and-why-you-should-taste-them/>